**A green logo with a letter

Description automatically generated**

**Annex 1**

**Terms of Reference for Third-Party Inspection Services**

**under a Framework Agreement (FWA)**

**Ek1**

**Üçüncü Taraf Denetim Hizmetleri için Referans Şartları**

**Çerçeve Anlaşması (FWA) kapsamında**

**Background:**

GOAL an International Humanitarian Organization has had a presence in Turkey since 2013 and has been contributing to the migrant response since 2016 with a focus on responding to needs in health service delivery, social safety nets and the protection of vulnerable and marginalized migrants in southern Turkey.

GOAL has been working in Syria since 2013, responding to the acute needs of conflict affected communities. GOAL is working in Idleb Governate, both through direct implementation and through partners, delivering food, non-food programming to highly vulnerable populations, and provision of Water, Sanitation and Hygiene (WASH) through support to Water units, as well as emergency support to recently displaced households.

***Arka Plan:***

*GOAL, 2013'ten beri Türkiye'de varlığını sürdüren ve 2016'dan beri göçmen müdahalesine katkıda bulunan bir Uluslararası İnsani Yardım Örgütüdür ve özellikle sağlık hizmeti sunumu, sosyal güvenlik ağları ve Türkiye’nin güneyindeki savunmasız ve dışlanmış göçmenlerin korunması konusundaki ihtiyaçlara yanıt vermeye odaklanmıştır.*

*GOAL, 2013'ten beri Suriye'de çalışmakta ve çatışmadan etkilenen toplulukların acil ihtiyaçlarına yanıt vermektedir. GOAL, hem doğrudan uygulama hem de ortaklar aracılığıyla İdlib Valiliği'nde çalışmakta, son derece savunmasız nüfuslara gıda, gıda dışı destek sağlamakta ve Su için Destek birimleri yoluyla Su, Sıhhi Tesisat ve Hijyen (WASH) sağlamakta ve yakın zamanda yerinden edilmiş hanelere acil destek sağlamaktadır.*

**Objective:**

GOAL is seeking to establish a Framework Agreement (FWA) for the provision of Third-Party Inspection Services that meet or exceed GOAL’s requirements as outlined in these Terms of Reference. Following this procurement process, GOAL aims to sign a Framework Agreement (FWA) for a period of three years (April 2025 – March 2028).

These services will include onsite inspection, sampling, monitoring of loading and offloading processes, and comprehensive reporting. The scope covers various commodities such as flour, food kits, Ready-to-Eat (RTE) kits, Non-Food Items (NFIs) like hygiene materials, household goods, kitchen supplies, paper or e-vouchers, and engine oil. Inspections will take place in multiple locations, including Adana, Ankara, Istanbul, Kirklareli, Mersin, Gaziantep, and Hatay.

Additional geographical locations may be added during the lifetime of the Framework Agreement, the supplier will be given advanced written notification, should the need arise to include additional geographical locations.

*Amaç:*

*GOAL, bu Teknik Şartnamede belirtilen GOAL gereksinimlerini karşılayan veya aşan Üçüncü Taraf Denetim Hizmetlerinin sağlanması için bir Çerçeve Anlaşması (FWA) oluşturmayı amaçlamaktadır. Bu tedarik sürecini takiben, GOAL üç yıllık bir süre için (Nisan 2025 - Mart 2028) bir Çerçeve Anlaşması (FWA) imzalamayı amaçlamaktadır.*

*Bu hizmetler, yerinde denetim, örnekleme, yükleme ve boşaltma süreçlerinin izlenmesi ve kapsamlı raporlamayı içerecektir. Kapsam, un, gıda kitleri, Hazır Yemek kitleri, hijyen malzemeleri, ev eşyaları, mutfak malzemeleri, kağıt veya e-kuponlar ve motor yağı gibi çeşitli emtiaları kapsamaktadır. Denetimler, Adana, Ankara, İstanbul, Kırklareli, Mersin, Gaziantep ve Hatay dahil olmak üzere birden fazla yerde gerçekleştirilecektir.*

*Çerçeve Anlaşması'nın süresi içerisinde ek coğrafi konumlar eklenebilir, ek coğrafi konumların eklenmesine ihtiyaç duyulması halinde tedarikçiye önceden yazılı bildirimde bulunulacaktır.*

**Scope of Work** / ***İşin Kapsamı***

|  |
| --- |
| **ONSITE INSPECTION** / *YERİNDE DENETLEME* |
| Factory conditions and Quality Management  *Fabrika Koşulları ve Kalite Yönetimi* |
| Production compliance with GOAL specifications and contract terms  *GOAL spesifikasyonlarına ve sözleşme şartlarına uygun üretim* |
| Inspection of finished products  *Bitmiş ürünlerin denetimi* |
| General status of cargo  *Teslimatin genel durumu* |
| Packaging material, size, and performance  *Ambalaj malzemesi, boyut ve performans* |
| Packaging integrity  *Ambalaj bütünlüğü* |
| Content inspection  *İçerik denetimi* |
| Net weight and quantity  *Net ağırlık ve miktar* |
| Marking and shelf life  *İşaretleme ve raf ömrü* |
| **SAMPLING** /***ÖRNEKLEME*** |
| Sampling Protocol  *Örnekleme Protokolü* |
| Sampling Report  *Örnekleme Raporu* |
| **LOADING and OFF-LOADING** / ***YÜKLEME ve BOŞALTMA*** |
| Inspection of Carriers  *Taşıyıcıların Denetlenmesi* |
| Supervision of loading operation  *Yükleme operasyonunun denetimi* |
| Visual quality of product  *Ürünün görsel kalitesi* |
| Quantity and weight  *Miktar ve ağırlık* |
| Supervision of off-loading operation  *Boşaltma operasyonunun denetimi* |
| Loading/Off-Loading Report  *Yükleme/Boşaltma Raporu* |
| **REPORTING** / *RAPORLAMA* |
| Daily Report/Photos  *Günlük Rapor/Fotoğraflar* |
| Final Reports  *Son Raporlar* |
| Records Management  *Kayıt Yönetimi* |

**A. Onsite Inspection Guidelines / *Yerinde İnceleme Yönergeleri***

**1. Factory Conditions and Quality Management / Fabrika Koşulları ve Kalite Yönetimi**

* **Presence in Factory:**
  + Be present in the factory for the duration required by GOAL (regular working hours) during production.
  + Make unannounced visits as specified by GOAL.

*•* ***Fabrikada Bulunma:***

*• Üretim sırasında GOAL'in gerektirdiği süre boyunca (normal çalışma saatleri) fabrikada bulunulması.*

*• GOAL tarafından belirtilen şekilde habersiz ziyaretler yapılması.*

* **Verification of Production Process:**
  + Verify that QC/QA checks are conducted for products and packaging as per contractual parameters.
  + GOAL will request the supplier to share fortification steps and schedules; inspections will be assigned accordingly.
  + Inspect the condition of premixes (expiry dates, brand, etc.) used for fortification.
  + Monitor the physical condition of the production line during working hours.

***Üretim Sürecinin Doğrulanması:***

*• Ürünler ve ambalajlar için Kalite Kontrol/Kalite Güvencesi kontrollerinin sözleşme parametrelerine göre yapıldığının doğrulanması.*

*• GOAL, tedarikçiden güçlendirme adımlarını ve programlarını paylaşmasını isteyecektir; denetimler buna göre atanacaktır.*

*• Güçlendirme için kullanılan ön şartların durumunu (son kullanma tarihleri, marka vb.) denetlenecektir.*

*• Çalışma saatleri boyunca üretim hattının fiziksel durumunu izlenecektir.*

* **Documentation Check:**
  + Inspect calibration certificates of devices and scales.
  + Review QC records, fortification logs, control sheets, and fumigation records.

*•* ***Dokümantasyon Kontrolü:***

*• Cihazların ve terazilerin kalibrasyon sertifikalarını inceleyin.*

*• Kalite kontrol kayıtlarının, güçlendirme kayıtlarının, kontrol sayfalarınnı ve dezenfeksiyon kayıtlarının incelenmesi.*

**2. Production Compliance with GOAL Specifications and Contract / Üretimin GOAL Şartname ve Sözleşmeye Uygunluğu**

* ***Monitoring:***
  + *Monitor the production process.*
  + *Check raw materials being packaged.*

*•*  ***İzleme:***

*• Üretim sürecinin izlenmesi.*

*• Paketlenen hammaddelerin kontrol edilmesi.*

**3. Inspection of Finished Products / Bitmiş Ürünlerin Muayenesi**

* **Batch Verification:**
  + Confirm batch numbers provided by GOAL to ensure the inspected items are correct.

***• Parti Doğrulaması:***

*• Denetlenen ürünlerin doğru olduğundan emin olmak için GOAL tarafından sağlanan parti numaralarının onaylanması.*

* **General Status Check:**
  + Inspect for non-conforming products (e.g., wet, mouldy, damaged, dusty, infested, containing toxic seeds).
  + Reject non-conforming products.

***• Genel Durum Kontrolü:***

*• Uygun olmayan ürünlerin incelenmesi. (örneğin ıslak, küflü, hasarlı, tozlu, istila edilmiş, zehirli tohumlar içeren).*

*• Uygun olmayan ürünlerin reddedilmesi.*

* **Grain Grading:**
  + Perform grading of grain per GAFTA rules.
  + Monitor the fumigation process when necessary.

**4. General Status of Cargo */ Kargo Genel Durumu***

* **Food Quality:**
  + Check for live/dead insect activity, mould, smell, and moisture.
* **Packaging Quality:**
  + Inspect for damage, leakage, spillage, cleanliness, and printing on boxes/bags.
* **Non-Food Items (NFI):**
  + Inspect winterization kits, hygiene kits, kitchen sets, household kits, engine oil, etc., as per contract requirements. Check physical condition of the items, the expiry dates, size, weight, labelling, and type of material.
* **Prevention of Deterioration:**
  + Ensure no factors are present that may cause deterioration during transportation.

***• Gıda Kalitesi:***

*• Canlı/ölü böcek aktivitesi, küf, koku ve nem olup olmadığının kontrol edilmesi.*

*•* ***Paketleme Kalitesi:***

*• Kutular/çantalar üzerinde hasar, sızıntı, dökülme, temizlik ve baskı olup olmadığının kontrol edilmesi.*

***• Gıda Dışı Ürünler (NFI):***

*• Sözleşme gereksinimlerine göre kışlama kitlerini, hijyen kitlerini, mutfak setlerini, ev kitlerini, motor yağını vb. ve ürünlerin fiziksel durumunun, son kullanma tarihlerinin, boyutunun, ağırlığının, etiketinin ve malzeme türünün ontrol edilmesi*

***• Bozulmanın Önlenmesi:***

*• Taşıma sırasında bozulmaya neden olabilecek hiçbir faktörün olmadığından emin olmak.*

**5. Packaging Material, Size, and Performance */ Paketleme Malzemesi, Boyut ve Performans***

* **Inspection of Packaging:**
  + Verify size and weight (gross/net).
  + Assess technical parameters such as:
    - Resistance of strapped boxes.
    - Thickness of liners.
    - Stacking limitations.
    - Grammage of cartons or PP woven bags.

*•* ***Paketlemenin Denetlenmesi:***

*• Boyut ve ağırlığın (brüt/net) doğrulanması.*

*• Aşağıdaki teknik parametrelerin değerlendirilmesi:*

*- Bağlanmış kutuların direnci.*

*- Astarların kalınlığı.*

*-İstifleme sınırlamaları.*

*- Karton veya PP dokuma çantaların gramajı.*

**6. Packaging Integrity */ Ambalaj Bütünlüğü***

* **Batch Number:**
  + Ensure the batch number is clearly visible.
* **Integrity Check:**
  + Verify the packaging for issues such as sealing, stitching, punctures, tears, swelling, leakage, and delamination.
  + Test liquid product containers (e.g., vegetable oil): randomly select bottles/jerry cans, invert, squeeze, and check for leaks.
* **Drop Test:**
  + Apply drop tests to bags of cereal, pulses, oil seeds, flour, or bulgur.
  + A minimum of three cartons per 500 MT should be tested.
  + Replace damaged cartons where the product is intact.

***• Parti Numarası:***

*• Parti numarasının açıkça görünür olduğundan emin olun.*

***• Bütünlük Kontrolü:***

*• Paketlemeyi sızdırmazlık, dikiş, delinme, yırtılma, şişme, sızıntı ve delaminasyon gibi sorunlar açısından doğrulayın.*

*• Sıvı ürün kaplarını (örneğin bitkisel yağ) test edin: şişeleri/bidonları rastgele seçin, ters çevirin, sıkın ve sızıntı olup olmadığını kontrol edin.*

***• Düşürme Testi:***

*• Tahıl, bakliyat, yağlı tohum, un veya bulgur torbalarına düşürme testleri uygulayın.*

*• 500 MT başına en az üç karton test edilmelidir.*

*• Ürün sağlamsa hasarlı kartonları değiştirin.*

**7. Content Inspection / İçerik Denetimi**

* **Procedure:**
  + Inspect contents and internal packaging in clean, comfortable conditions with a supplier representative as a witness.
* **Visual Checks:**
  + Organoleptic characteristics: colour, odour, texture, and taste.
  + Presence of foreign materials, dust, toxic seeds, insects, and insect residues.
  + Homogeneity of foods.
  + Conformance to product specifications.

*• Prosedür:*

*o İçeriği ve iç ambalajı, bir tedarikçi temsilcisinin şahitliğinde temiz ve rahat koşullarda inceleyin.*

***• Görsel Kontroller:***

*• Organoleptik özellikler: renk, koku, doku ve tat.*

*• Yabancı maddelerin, tozun, toksik tohumların, böceklerin ve böcek kalıntılarının varlığı.*

*• Gıdaların homojenliği.*

*• Ürün özelliklerine uygunluk.*

**8. Net Weight and Quantity / *Net Ağırlık ve Miktar***

* **Inspection:**
  + Verify net weight, gross weight, and number of units in secondary and tertiary packaging.
  + Ensure compliance with the signed contract.

***• Muayene:***

*• İkincil ve üçüncül ambalajdaki net ağırlığı, brüt ağırlığın ve birim sayısının doğrulanması.*

*•İmzalanan sözleşmeye uygunluğun sağlanması.*

**9. Marking and Shelf Life / *İşaretleme ve Raf Ömrü***

* **Inspection Checklist / *Denetim Kontrol Listesi:***

|  |  |
| --- | --- |
| **Always */ Her zaman*** | **Whenever applicable**  ***Uygulanabilir olduğunda*** |
| Name of commodity  *Emtianın adı* | Organization marking  *Organizasyon işaretlemesi* |
| Net weight  *Net ağırlığı* | Contract / PO number  Kontrat / Satınalma talebi |
| Batch / Lot numbers  *Parti / Lot numaraları* | Parti / Lot numaraları  *Parti / Lot Numarası* |
| Name and address of the supplier  *Tedarikçinin adı ve adresi* | Additive check for flour loadings  *Un yüklemeleri için katkı maddesi kontrolü* |
| Country of origin  *Menşei ülke* | Certification validity  *Sertifika geçerliliği* |
| Production & expiry date  *Üretim ve son kullanma tarihi* | Any other marking as per contract  Sözleşmenin gerektirdiği başka herhangi bir işaretleme |

Findings of product control and inspection must be documented in pre-shipment inspection reports and shared regularly.

*Ürün kontrol ve muayene bulgularının sevkiyat öncesi muayene raporlarına işlenmesi ve düzenli olarak paylaşılması gerekmektedir.*

**B. Sampling Guidelines */ Örnekleme Yönergeleri***

**1. Grains, Pulses, Oil Seeds, and Flour in Bulk or Bags > 5 kg**

* **Applicable Standards:**
  + Follow the latest version of GAFTA 124 Sampling Rules (Table 1) for sampling cereals, pulses, oil seeds, and flour (e.g., rice, maize, sorghum/millet, split peas, whole peas, split beans, beans, soybeans).

***1. Tahıllar, Bakliyatlar, Yağlı Tohumlar ve Un Toplu veya 5 kg'dan büyük torbalarda***

***• Uygulanabilir Standartlar:***

*• Tahıllar, bakliyatlar, yağlı tohumlar ve un (örneğin pirinç, mısır, sorgum/darı, bezelye, bütün bezelye, fasulye, fasulye, soya fasulyesi) örneklemesi için GAFTA 124 Örnekleme Kuralları'nın (Tablo 1) en son sürümüne tabi olunmalı.*

* **Hygiene and Traceability:**
  + Collect, prepare, store, and ship samples under hygienic conditions.
  + Secure each sample with a numbered tamper-proof seal and label for easy traceability.

***• Hijyen ve Takipedebilirlik:***

*• Numuneler hijyenik koşullar altında toplanmalı, hazırlanmalı, saklanmalı ve gönderilmelidir.*

*• Her numunei kolay takipedilebilirlik için numaralandırılmalı, kurcalamaya dayanıklı bir mühür ve etiketle sabitlenmelidir.*

**2. Sample Preparation**

* **Four Identical Composite Samples:**
  + **1 Sample:** Laboratory analysis.
  + **2 Retention Samples:** Stored for a minimum of 3 months under conditions safeguarding food safety and quality.
  + **1 Sample:** Supplier reference.

***2. Numune Hazırlama***

***•Birbirinin Aynısı 4 Numune:***

***• 1 Numune****: Laboratuvar analizi.*

***• 2 Saklama Numunesi:*** *Gıda güvenliğini ve kalitesini koruyan koşullar altında en az 3 ay saklanmalı.*

***• 1 Numune:*** *Tedarikçi referansı.*

**3. Required Sampling Methods / *Gerekli Örnekleme Yöntemleri***

**Drawing Samples for Laboratory Analysis**

* **For Products with Net Weight ≤ 1 kg:**
  + Do not open packages until they reach the laboratory.
  + The number of unopened units required depends on the commodity's net weight and laboratory testing procedures.

***Laboratuvar Analizi İçin Numune Hazırlama***

***• Net Ağırlığı ≤ 1 kg Olan Ürünler İçin:***

*• Laboratuvara ulaşana kadar paketler açılmamalı.*

*• Açılmamış numunelerin sayısı, ürünün net ağırlığına ve laboratuvar test . . prosedürlerine bağlıdır.*

* **For Products with Net Weight > 1 kg:**
  + Open packages and draw increment samples from different units.
  + Sample weight depends on laboratory testing requirements.
  + For oil (e.g., jerry cans of 3L or 5L):
    - Prepare the sample with minimal exposure to air and light.
    - Store in a well-closed, opaque, and fully filled container to avoid degradation.

***• Net Ağırlığı > 1 kg Olan Ürünler İçin:***

*• Paketleri açılıp ve farklı birimlerden numune alınmalı.*

*• Numune ağırlığı laboratuvar test gereksinimlerine bağlıdır.*

*• Yağ için (örneğin, 3L veya 5L'lik bidonlar):*

*- Numune hava ve ışığa minimum maruz kalacak şekilde hazırlanmalı..*

*- Bozulmayı önlemek için iyi kapatılmış, opak ve tamamen dolu bir kapta saklanmalı.*

* **For Sterilized/Pasteurized Products (e.g., cans, juices, water):**
  + Send to the laboratory unopened, regardless of package size.

***• Sterilize/Pastörize Ürünler (örneğin, kutular, meyve suları, su) için:***

*• Paketin büyüklüğünden bağımsız olarak, açılmamış olarak laboratuvara gönderilmeli.*

**4. Sampling Methods for Pulses and Flour / Bakliyat ve Un İçin Örnekleme Yöntemleri**

* **Representative Sampling:**
  + Follow international sampling standards at the bagging section or warehouse.
* **Packed Units:**
  + Refer to the sampling frequency and methods shown in the **Sampling Rules Table 1**.
  + For laboratory analysis, about 3 kg of sample is required per lot or sub-lot (maximum 500 MT).
* **Bulk (Static and Flowing):**
  + Follow rules described in Paragraph S.2 of **ISO 24333-2009**.

***• Temsili Örnekleme:***

*• Torbalama bölümünde veya depoda uluslararası örnekleme standartlarını izleyiniz.*

***• Paketlenmiş Birimler:***

*• Örnekleme Kuralları Tablo 1'de gösterilen örnekleme sıklığına ve yöntemlerine bakınız.*

***•*** *Laboratuvar analizi için, parti veya alt parti başına yaklaşık 3 kg örnek gereklidir (maksimum 500 MT).*

***• Toplu (Statik ve Akışkan):***

*• ISO 24333-2009'un S.2 Paragrafında açıklanan kuralları izleyiniz:*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lot or sublot size (MT)**  ***Lot veya alt lot büyüklüğü (MT)*** | **Number of increments** /  ***Artış sayısı*** | **Place of sampling** /  ***Örnekleme yeri*** | **Reference /**  ***Referans*** |
| ≤100 | 3% of bags and minimum 50 bags (e.g.,60 increments for a lot of 100MT. Packed in 50 kg bag) /  *Torbaların %3'ü ve minimum 50 torba (örneğin, 100MT'lik parti için 60 artış. 50 kg'lık torbada paketli)* | Warehouse or during production  /  *Depoda veya üretim sırasında* | GAFTA 124-2 |
| 101-200 | 3% of bags and minimum 50 bags (e.g.,120 increments for a lot of 200MT. Packed in 50 kg bag) /  *Torbaların %3'ü ve minimum 50 torba (örneğin, 200MT'lik parti için 120 artış. 50 kg'lık torbada paketli)* |
| 201-300 | 3% of bags and minimum 50 bags (e.g.,180 increments for a lot of 300MT. Packed in 50 kg bag) /  *Torbaların %3'ü ve minimum 50 torba (örneğin, 300MT'lik parti için 180 artış. 50 kg'lık torbada paketli)* |
| 301-400 | 3% of bags and minimum 50 bags (e.g.,240 increments for a lot of 400MT. Packed in 50 kg bag) /  *Torbaların %3'ü ve minimum 50 torba (örneğin, 400MT'lik parti için 240 artış. 50 kg'lık torbada paketli)* |
| 401-500 | 3% of bags and minimum 50 bags (e.g.,300 increments for a lot of 500MT. Packed in 50 kg bag) /  *Torbaların %3'ü ve minimum 50 torba (örneğin, 500MT'lik parti için 300'lük artışlar. 50 kg'lık torbada paketlenmiştir)* |

**Table 1. GAFTA 124 Sampling Rules / *Tablo 1. GAFTA 124 Numune Alım Kuralları***

Sifting tool must comply with GOAL requirements

*Eleme aracı GOAL gerekliliklerine uygun olmalıdır*

**C. Sampling Report Requirements / Örnekleme Raporu Gereksinimleri**

**1.Image Submission:**

* + TPM must share an image of the sealed sample with GOAL before sending it to the laboratory.

***1.Görüntü Gönderimi:***

*• TPM, laboratuvara göndermeden önce mühürlenmiş numunenin bir görüntüsünü GOAL ile paylaşmalıdır.*

**2.Required Information for Sampling Reports**

1. Purchase Order Number
2. Sampling Location
3. Sampling Method
4. Batch Number
5. Seal Number
6. Size of the Presented Party
7. Photos of Sample must clearly show: Batch number; Production date and expiry date; Brand name (if applicable); Weight of the sample; and Packaging condition.
8. Sampling/Delivery Date
9. Name of the Laboratory: Specify the company receiving and analysing the sample.

***2.Örnekleme Raporları İçin Gerekli Bilgiler***

*1. Satınalma Siparişi Numarası*

*2. Örnekleme Yeri*

*3. Örnekleme Yöntemi*

*4. Parti Numarası*

*5. Mühür Numarası*

*6. Sunulan partinin Boyutları*

*7. Örneğin fotoğrafları şunları açıkça göstermelidir: Parti numarası; Üretim tarihi ve son kullanma tarihi; Marka adı (varsa); Örneğin ağırlığı; ve Paketleme durumu.*

*8. Örnekleme/Teslimat Tarihi*

*9. Laboratuvarın Adı: Numune alan ve analiz eden şirketi belirtilmeli.*

**3.Reporting and Communication / Raporlama ve İletişim**

* **Final Report Submission:**
  + The final sampling report must be emailed to GOAL within 1 day after sampling.

***• Son Rapor Sunumu:***

*• Son örnekleme raporu, örneklemeden sonraki 1 gün içinde GOAL'e e-postayla gönderilmelidir.*

* **Timely Updates:**
  + TPM must provide real-time updates during the sampling process.
  + Use Skype or an equivalent platform to share images and updates while performing the service.

*•* ***Zamanında Güncellemeler:***

*• TPM, örnekleme süreci boyunca gerçek zamanlı güncellemeler sağlamalıdır.*

*• Hizmeti gerçekleştirirken görüntüleri ve güncellemeleri paylaşmak için Skype veya eşdeğer bir platform kullanılabilir.*

**D. Inspection Steps / Denetim Adımları**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Type of Commodity / Emtia Türü | Contains / Muhteva | Inspection Steps / Denetim Adımları |
| Food Kit  /  Gıda Kiti | • Bulgur  • Brown Lentil  • Red Lentil  • Chickpeas  • Ghee  • Canned Tuna  • Olive Oil  • Sunflower Oil  • Tomato Paste  • Salt  \*Items to be updated once any change happens  /  *• Bulgur*  *• Kahverengi Mercimek*  *• Kırmızı Mercimek*  *• Nohut*  *• Tereyağı*  *• Konserve Ton Balığı*  *• Zeytinyağı*  *• Ayçiçek Yağı*  *• Domates Salçası*  *• Tuz*  *\*Herhangi bir değişiklik olduğunda öğeler güncellenecektir* | Sampling Method: 1.5% of truck quantity shall be randomly selected from various part of trucks, and inspection process shall be implemented for the selected samples as follows:   * Physical condition and cleanliness of the carton box and all packages in the kit, and box design * Weight * Batch no & expiry date * Infection case * Counting of whole boxes delivered * Damage and Possible causes if number was abnormal   /  Örnekleme Yöntemi: Kamyon miktarının %1,5'i kamyonların çeşitli bölümlerinden rastgele seçilecek ve seçilen örnekler için aşağıdaki gibi denetim süreci uygulanacaktır:  • Karton kutunun ve kitteki tüm paketlerin fiziksel durumu ve temizliği ve kutu tasarımı  • Ağırlık  • Parti numarası ve son kullanma tarihi  • Enfeksiyon durumu  • Teslim edilen tüm kutuların sayımı  • Hasar ve sayı anormalse olası nedenler |
| Ready to Eat (RTE) Kit  /  *Yemeye Hazır (RTE) Kitler* | • Fava Bean  • Hummus  • Canned Chicken  • Canned Vegetables  • Olive Oil  • Canned Tuna  • Juice  • Dates  • Jam  • Salt  • Zaatar  • Drinking Water  /  • Bakla  • Humus  • Konserve Tavuk  • Konserve Sebzeler  • Zeytinyağı  • Konserve Ton Balığı  • Meyve Suyu  • Hurma  • Reçel  • Tuz  • Zaatar  • İçme Suyu | Sampling Method: 1.5% of truck quantity shall be randomly selected from various part of trucks, and inspection process shall be implemented for the selected samples as follows:   * Physical condition and cleanliness of the carton box and all packages in the kit and box design * Weight * Batch no & expiry date * Counting of whole boxes delivered * Damage and Possible causes if number was abnormal   /  Örnekleme Yöntemi: Kamyon miktarının %1,5'i kamyonların çeşitli bölümlerinden rastgele seçilecek ve seçilen örnekler için aşağıdaki gibi muayene süreci uygulanacaktır:  • Karton kutunun ve kitteki tüm paketlerin fiziksel durumu ve temizliği ve kutu tasarımı  • Ağırlık  • Parti numarası ve son kullanma tarihi  • Teslim edilen tüm kutuların sayımı  • Hasar ve sayı anormalse olası nedenler |
| Fortified Wheat Flour  /  Zenginleştirilmiş Buğday Unu | Bags of 50 KG (NET) Flour  /  50 KG (NET) Un Torbaları | Sampling Method: 4% of truck quantity shall be randomly selected from various part of trucks, and inspection process shall be implemented for the selected samples as follows:   * Physical condition and cleanliness of the bags and bag design * Weight * Batch no & expiry date * Infection case * Counting of whole bags delivered * Truck condition (cleanliness and humidity) * Damage and Possible causes if number was abnormal   /  Örnekleme Yöntemi: Kamyon miktarının %4'ü kamyonların çeşitli bölümlerinden rastgele seçilecek ve seçilen örnekler için muayene süreci aşağıdaki şekilde uygulanacaktır:  • Torbaların fiziksel durumu ve temizliği ve torba tasarımı  • Ağırlık  • Parti numarası ve son kullanma tarihi  • Enfeksiyon durumu  • Teslim edilen tüm torbaların sayımı  • Kamyon durumu (temizlik ve nem)  • Hasar ve sayı anormal ise olası nedenler |
| Dry Yeast /  Kuru Maya | Pack of (0.45 kg\*20) 9 kg Dry Yeast  /  Paket (0,45 kg\*20) 9 kg Kuru Maya | Sampling Method: 3% of truck quantity shall be randomly selected from various part of trucks, and inspection process shall be implemented for the selected samples as follows:   * Physical condition and cleanliness of the bags * Weight * Batch no & expiry date * Counting of whole carton boxes delivered * Damage and Possible causes if number was abnormal   */*  *Örnekleme Yöntemi: Kamyon miktarının %3'ü kamyonların çeşitli bölümlerinden rastgele seçilecek ve seçilen örnekler için aşağıdaki gibi muayene süreci uygulanacaktır:*  *• Paketlerin fiziksel durumu ve temizliği*  *• Ağırlık*  *• Parti numarası ve son kullanma tarihi*  *• Teslim edilen tüm karton kutuların sayımı*  *• Hasar ve sayı anormalse olası nedenler* |
| NFI  *Gıda Dışı Kitler* | • Hygiene Kits  • Winterization Kits  • Kitchen Sets  • Household Items  /  *• Hijyen Kitleri*  *• Kışlama Kitleri*  *• Mutfak Setleri*  *• Ev Eşyaları* | *Sampling Method: 3% of truck quantity shall be randomly selected from various part of trucks, and inspection process shall be implemented for the selected samples as follows:*   * *Physical condition and safety of items* * *Counting of whole kits delivered* * *Comparison with the initial sample*   */*  *Örnekleme Yöntemi: Kamyon miktarının %3'ü kamyonların çeşitli kısımlarından rastgele seçilecek ve seçilen örnekler için aşağıdaki gibi muayene süreci uygulanacaktır:*  *• Öğelerin fiziksel durumu ve güvenliği*  *• Teslim edilen tüm kitlerin sayımı*  *• İlk örnekle karşılaştırma* |
| Voucher  /  *Çekler* | • Each box includes 9000 vouchers.  • Each booklet includes 50 voucher papers.  /  *• Her kutuda 9000 adet çek bulunmaktadır.*  *• Her koçanda 50 adet çek kağıdı bulunmaktadır.* | Sampling Method: 1% of whole delivery quantity shall be randomly selected from various part of trucks, and inspection process shall be implemented for the selected samples as follows:   * Physical condition and security features (serial numbers, hologram, typo mistakes etc.)   /  *Örnekleme Yöntemi: Tüm teslimat miktarının %1'i kamyonların çeşitli yerlerinden rastgele seçilecek ve seçilen örnekler için muayene süreci aşağıdaki şekilde uygulanacaktır:*  *• Fiziksel durum ve güvenlik özellikleri (seri numaraları, hologram, yazım hataları vb.)* |
|  |  |  |

**E. Loading-Off-loading / *Yükleme-Boşaltma***

**1. Truck and Other Transport Vehicles**

Inspectors must:

* Conduct empty carrier inspections, ensuring: cleanliness; no potential leakage, dryness, fitness issues, or damages; absence of odours, insects, or remains of previous cargo; proper closing of carrier doors, including rubber seals and compression bars; protection against rain, water, dust, theft, or tampering; carrier floors are undamaged.
* Reject carriers unsuitable for food commodity transport.

/

***1. Kamyon ve Diğer Taşıma Araçları***

*Denetmenler şunları yapmalıdır:*

*• Boş taşıyıcı denetimleri gerçekleştirerek şunları sağlamalıdır: temizlik; olası sızıntı, kuruluk, uygunluk sorunları veya hasar olmaması; koku, böcek veya önceki kargonun kalıntılarının olmaması; kauçuk contalar ve sıkıştırma çubukları dahil taşıyıcı kapılarının düzgün şekilde kapatılması; yağmura, suya, toza, hırsızlığa veya kurcalamaya karşı koruma; taşıyıcı zeminlerinin hasarsız olmasından emin olması.*

*• Gıda emtia taşımacılığına uygun olmayan taşıyıcıları reddetmek.*

**2.Supervision of Loading Operation / *Yükleme Operasyonunun Denetlenmesi***

**Protecting GOAL’s Interests:**

* Inform GOAL of harmful circumstances, losses, or damages.
* Report failures by stevedores or agents to fulfil their responsibilities.
* Lodge formal notices immediately for observed bad practices.

**Inspectors must:**

* Ensure proper stowage to minimize free movement of commodities during transit.
* Maintain at least 20 cm breathing space between the top of bagged cargo and the carrier roof.

**For fumigation (if needed):**

* Follow the GAFTA Standard for Fumigation.
* Use only phosphine gas.
* Seal carriers using the inspection company’s unique seal.
* Ensure that nylon sheets are placed at the bottom of bagged flour.

/

**GOAL'in Çıkarlarını Koruma:**

• GOAL'i zararlı durumlar, kayıplar veya hasarlar hakkında bilgilendirin.

• Liman işçilerinin veya acentelerin sorumluluklarını yerine getirmedeki başarısızlıklarını bildirin.

• Gözlemlenen kötü uygulamalar için derhal resmi bildirimlerde bulunun.

**Müfettişler şunları yapmalıdır:**

• Taşıma sırasında malların serbest dolaşımını en aza indirmek için uygun istiflemeyi sağlayın.

• Torbalı kargonun üstü ile taşıyıcı tavanı arasında en az 20 cm'lik bir nefes alma boşluğu bırakın.

**Dezenfeksiyon için (gerekirse):**

• Fümigasyon için GAFTA Standardını izleyin.

• Sadece fosfin gazı kullanın.

• Taşıyıcıları, teftiş şirketinin benzersiz mührünü kullanarak mühürleyin.

• Torbalı unun altına naylon levhalar yerleştirildiğinden emin olun.

**3.Visual Quality of Product / *Ürünün Görsel Kalitesi***

**Inspectors must check:**

**Food Quality:**

* Infestation.
* Presence of live or dead insects.
* Smell, mould, or moisture.

**Packaging Quality:**

* Damage, leakage, spillage, etc.
* Cleanliness.

**Quantity and Weight**

**Inspectors must:**

* Confirm the number of units, net weight, and gross weight loaded/offloaded.
* Ensure the packing list matches the actual cargo.
* Verify spare bags or cartons loaded/offloaded.

***Denetçiler şunları kontrol etmelidir:***

***Gıda Kalitesi:***

*• Bulaşma.*

*• Canlı veya ölü böceklerin varlığı.*

*• Koku, küf veya nem.*

***Ambalaj Kalitesi:***

*• Hasar, sızıntı, dökülme, vb.*

*• Temizlik.*

***Miktar ve Ağırlık***

***Denetçiler şunları kontrol etmelidir:***

*• Yüklenen/boşaltılan birim sayısı, net ağırlığı ve brüt ağırlığı teyit edilmeli.*

*• Paketleme listesinin gerçek kargoyla eşleştiğinden emin olunmalı.*

*• Yüklenen/boşaltılan yedek torbaları veya kartonları doğrulanması gerekir.*

**D. Supervision of Off-Loading Operation / Boşaltma Operasyonunun Denetlenmesi**

**1. Checks:**

**Inspectors must:**

* Perform visual quality checks (e.g., sifting for flour), as well as quantity and weight inspections.
* Verify compliance with loading instructions, including:
  + - Placement of desiccants.
    - Use of nylon/plastic sheets and dunnage.
    - Fumigation processes.
* Compare delivered quantities to those stated in cargo documents.

**2.Loading/Off-Loading Reports**

**Reports must include:**

* Actual loading/off-loading dates.
* Truck plate numbers and container numbers (if applicable).
* Seal numbers (if applicable).
* Number of units loaded/offloaded.
* Net and gross weights loaded/offloaded.
* Photos: Detailed images documenting inspections.

***1. Kontroller:***

***Denetçiler şunları yapmalıdır:***

*• Görsel kalite kontrolleri (örneğin, un için eleme) ve miktar ve ağırlık denetimleri.*

*• Aşağıdakiler dahil olmak üzere yükleme talimatlarına uyumu doğrulanması:*

*• Kurutucuların yerleştirilmesi.*

*• Naylon/plastik levhaların ve ambalajların kullanımı.*

*• Fümigasyon işlemleri.*

*• Teslim edilen miktarları kargo belgelerinde belirtilen miktarlarla karşılaştırın.*

***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

***2. Yükleme/Boşaltma Raporları***

***Raporlar şunları içermelidir:***

*• Gerçek yükleme/boşaltma tarihleri.*

*• Kamyon plaka numaraları ve konteyner numaraları (varsa).*

*• Mühür numaraları (varsa).*

*• Yüklenen/boşaltılan birim sayısı.*

*• Yüklenen/boşaltılan net ve brüt ağırlıklar.*

*• Fotoğraflar: Denetimleri belgelendiren ayrıntılı görüntüler.*

**E. Reporting / Elektronik Raporlama**

**1. Daily Reports and Photos:**

* Record all findings and report non-conformities or deviations.
* Include detailed photos in daily and final reports.
* Submit daily reports via email to update GOAL on the progress of cargo production and inspection findings.

**2.Communication with GOAL:**

* Inform GOAL immediately of non-conformities, specifying severity and details (e.g., defective units, bad organoleptic characteristics, non-conforming packaging, underweight packages).
* Highlight missing items, incorrect markings, incomplete documentation, or non-compliance with shelf-life requirements.

**3.Highlighting Non-Conformities:**

* Use red colour in daily reports to emphasize non-conformities.

**4.Final Report**

* Consolidate all information into a FINAL LOADING/SAMPLING INSPECTION REPORT in the format specified by GOAL.
* Submit the report no later than 2 days after the last inspection unless otherwise specified.

**5.Records Management**

* The service provider must maintain and provide records upon GOAL’s request.

**6.Risk Management**

* GOAL conducts 6-month evaluations of contracted suppliers and service providers to ensure compliance and performance.

/

***1. Günlük Raporlar ve Fotoğraflar:***

*• Tüm bulguları kaydedin ve uygunsuzlukları veya sapmaları bildirin.*

*• Günlük ve nihai raporlara ayrıntılı fotoğraflar ekleyin.*

*• Kargo üretim ve denetim bulgularının ilerlemesi hakkında GOAL'i güncellemek için günlük raporları e-posta yoluyla gönderilmesi gerekir.*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

***2. GOAL ile İletişim:***

*• GOAL'i uygunsuzluklar hakkında derhal bilgilendirin, ciddiyetini ve ayrıntılarını belirtin (örneğin, arızalı birimler, kötü organoleptik özellikler, uygunsuz paketleme, düşük ağırlıktaki paketler).*

*• Eksik öğeleri, yanlış işaretlemeleri, eksik belgeleri veya raf ömrü gerekliliklerine uyulmamasını vurgulayın.*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

***3. Uygunsuzlukları Vurgulama:***

*• Uygunsuzlukları vurgulamak için günlük raporlarda kırmızı renk kullanın.*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

***4. Nihai Rapor***

*• Tüm bilgileri GOAL tarafından belirtilen formatta bir SON YÜKLEME/ÖRNEKLEME DENETİM RAPORU'nda birleştirin. • Aksi belirtilmediği takdirde, raporu son denetimden en geç 2 gün sonra gönderin.*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

***5.Kayıt Yönetimi***

*• Hizmet sağlayıcı, GOAL'in talebi üzerine kayıtları tutmalı ve sağlamalıdır.*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

***6.Risk Yönetimi***

*• GOAL, uyumluluğu ve performansı sağlamak için sözleşmeli tedarikçilerin ve hizmet sağlayıcıların 6 aylık değerlendirmelerini yürütür.*

**F. Notice Period per Geographical Locations */ Coğrafi Konumlara Göre Bildirim Süresi:***

|  |  |
| --- | --- |
| **Location** **/ Konum** | **Notice Period (Days)** **/ Bildirim Süresi (Gün)** |
| Adana | Max. 2 |
| Ankara | Max. 2 |
| Istanbul | Max. 2 |
| Kirklareli | Max. 2 |
| Mersin | Max. 2 |
| Gaziantep | Max. 2 |
| Hatay | Max. 2 |

**G. Commodity Inspection Requirements */ Emtia Denetim Şartları :***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Commodity** /  **Emtia** | **Requires Production Inspection** /  ***Üretim Denetimi Gerektirir*** | **Requires Packaging Inspection** /  ***Paketleme Denetimi Gerektirir*** | **Requires Loading Inspection** /  ***Yükleme Denetimi Gerektirir*** |
| Flour  /  *Un* | Yes   */ Evet* | Yes  */ Evet* | Yes  */Evet* |
| Food Kit  /  *Gıda Kiti* | Only for Grains  /  *Sadece Tahıllar İçin* | Yes (if items produced by the supplier)  *Evet (Tedarikçi tarafından üretilen ürünler varsa)* | Yes  */ Evet* |
| RTE  /  *Yemeğe Hazır Kitler* | Yes (if items produced by the supplier)  /  *Evet (Tedarikçi tarafından üretilen ürünler varsa)* | Yes (if items produced by the supplier)  /  *Evet (Tedarikçi tarafından üretilen ürünler varsa)* | Yes  */Evet* |
| NFI (Hygiene materials, Household Materials, Kitchen Materials etc..)  *NFI (Hijyen malzemeleri, Ev malzemeleri, Mutfak malzemeleri vb.)* | No  */Hayır* | Yes (if required) /  *Evet ( Gerekli İse)* | Yes (at the port or supplier facility) /  Evet (limanda veya tedarikçi tesisinde) |
| Paper or E-voucher  /  *Kağıt veya E-kupon* | No  / *Hayır* | Yes  / *Hayır* | If needed  / *Gerekli ise* |
| Engine Oil  / *Motor Yağı* | No  / *Hayır* | Yes (if required) */Evet ( Gerekli ise)* | Yes */ Yes* |